MARQUE: KITCHEN CHEF

REFERENCE: LF108 STERILISAT LCD

CODIC: 3613771

GARANTIE

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie "totale" pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais **ne saurait couvrir l'usure normale** de l'appareil, ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'un survoltage ou d'un mauvais emploi. Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. La réparation pendant la période de garantie ne donne pas droit à un prolongement de la période de garantie initiale.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, adressez-vous **EN PRIORITE** à votre revendeur qui le plus souvent pourra y porter remède lui-même.
Sinon, retournez nous directement votre appareil, **après accord préalable obligatoire** en nous contactant au:

Tél.: 01.60.95.01.30 - Fax: 01.64.11.94.87

Remarque : Le coût de transport est à votre charge lors de l'envoi, dans nos locaux. L'appareil vous sera réexpédié en port payé par nous même

Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Il vous sera rendu dans les 3 semaines suivant sa date de réception. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. Ne pas oublier de placer une **copie de votre facture d'achat** ainsi qu'une **description précise de la panne**, dans le colis contenant l'appareil retourné.

Dans tous les cas, le fabricant, l'importateur et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation.

IMPORTANT

EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CONTACTER PREALABLEMENT A TOUT RETOUR, VOTRE REVENDEUR OU NOTRE SERVICE APRES-VENTE POUR UN PREMIER DIAGNOSTIC.

EN CAS D'ENDOMMAGEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION, S'ADRESSER A VOTRE REVENDEUR OU A L'IMPORTATEUR POUR SON REMPLACEMENT, AFIN D'EVITER TOUT DANGER

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI A LA DISPOSITION DU PROPRIETAIRE DE L'APPAREIL ET DES UTILISATEURS

MODE D'EMPLOI
STERILISATEUR-TRAITEUR 02/12

Référence : LF280108A2

(220-240 V 50 Hz / 1800W / IPX3 / 27 litres)

Nous sommes heureux que vous ayez choisi ce stérilisateur automatique et vous remercions de votre confiance. Afin que vous soyez pleinement satisfaits de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement et de respecter les instructions suivantes, de les conserver et de les faire lire à tout autre utilisateur. Merci.

Pour votre sécurité:

• Vérifier si les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent a la tension de votre alimentation secteur (220/230V)
• N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit ici. Un emploi inapproprié aboutira à la perte de la garantie.
• En fonctionnement l'appareil devient chaud, donc danger de brûlures! Ne pas toucher les parties chaudes, utiliser des gants et les poignées.
• Poser l'appareil sur une surface stable, plane et sèche, pas sur des surfaces chaudes ou près d'une flamme de gaz. Ne jamais transporter lorsqu'il est chaud ou plein de bocaux ou plein de liquide chaud.
. Cet appareil peut être placé à moins de 60 centimètres d'un point d'eau en toute sécurité.
• Débrancher en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi.
• Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Le câble doit être protégé contre l'humidité.
• Cet appareil est prévu pour l'usage domestique et non pas pour une utilisation commerciale ou industrielle.
• Dans le cas où l'appareil où le câble est endommagé débrancher immédiatement.
• En cas de détérioration ou d'endommagement du câble d'alimentation, contacter le service après ventes ou votre revendeur pour son remplacement, afin d'éviter tout danger. Veiller aussi que le câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage
• Nos appareils sont conformes aux règlements de sécurité en vigueur. Des réparations ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations impropres peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur!
• Enfants et personnes avec des restrictions physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance adéquate respectivement sans être guidé par une personne compétente ou sans avoir eu l'enseignement de sécurité.
• Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
• Ne jamais mettre en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de prise télécommandée à distance.

Consignes additionnelles

Le stérilisateur est utilisable de diverses façons et pas seulement pour mettre des aliments en conserve. Il sert aussi pour cuire, réchauffer, préparer des boissons et des plats conviviaux, pour blanchir les légumes, etc.
Si votre appareil a chauffé à sec il y a un protecteur thermique qui empêche la surchauffe de l'appareil.
Dans ce cas laisser refroidir l'appareil avant de le remplir, pour éviter le DANGER DE BRULURES DUES A LA PROJECTION DE LIQUIDE CHAUD OU DE VAPEUR.
Ne jamais verser de liquide froid lorsque la cuve est chaude, car le choc thermique risque de détériorer l'émail et créer de la vapeur risquant de vous bruler.
Lors de la première utilisation, ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent. Elles disparaissent très rapidement.
Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de faire bouillir dans l'appareil environ 5 litres pendant 30 min. d'eau avant sa première utilisation – régler le thermostat sur 100°.

NETTOYAGE et ENTRETIEN

Avant le nettoyage, débrancher la fiche de la prise électrique. Enlever la grille et la nettoyer séparément. Ensuite nettoyer l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide. Périodiquement, dissoudre les dépôts de calcaire en versant un verre de vinaigre d'alcool ou du détartrant alimentaire dans 2 litres d'eau et faire bouillir. Cela est nécessaire car une couche de calcaire peut influer sur le contrôle de température ou la puissance du chauffage.
Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et veiller à ce que ni de la vapeur ni de l'eau ne pénètre dans l'intérieur. L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec un nettoyeur vapeur. Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine d'acier ou des accessoires métalliques risquant de détériorer le revêtement émaillé.

TABLEAU DE STERILISATION

FRUITS	Température en °C	Temps en minutes
Groseilles / myrtilles	85	20 à 25
Purée de pommes	90	30
Poires/Pommes	90	30 à 40
Fraises	75	25 à 30
Myrtilles	85	25
Framboises/mûres	80	30
Cerises	80	30
Mirabelles	90	30
Pêches	90	30
Abricots	90	30
Reines-claudes	90	30
Rhubarbe	100	30
Groseilles à maquereau	80	30
Prunes/Quetsches	90	30
Coings	95	25 à 30

LEGUMES	Température en °C	Temps en minutes
Chou-fleur	100 max.	90
haricots	100 max.	120
Grosses Fèves	100 max.	90
Pois	100 max.	120
cornichons	90	30
carottes	100 max.	90
Chou-rave	100 max.	90
courges	90	30
Choux de Bruxelles	100 max.	120
asperges	100 max.	120
Choux de Milan	100 max.	120
tomates	90	30
champignon	100 max.	110
cèleri	100 max.	110

VIANDES	Température en °C	Temps en minutes
rôti	100 max.	75 à 85
Goulasch, gibier, volaille	100 max.	75
Viande hachée, farces	100 max.	110 à 115
Pâtés charcutiers	100 max.	120
Foie gras cuit	80	120
Foie gras mi-cuit	90	60
Saucisses et côtelettes	100 max.	75

DESCRIPTION DE VOTRE STERILISATEUR

Ecran affichage LCD
droite : Affichage de la minuterie
gauche (haut) : affichage de la température désirée
gauche (bas) : affichage de la température ‘’ambiante’ ’de l’eau

Bouton de réglage du thermostat

Bouton de réglage de la minuterie

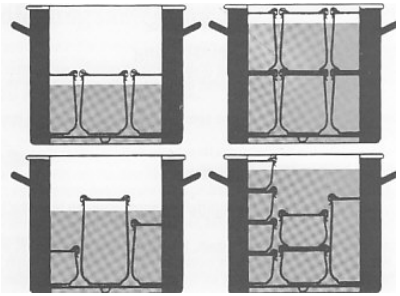
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Le stérilisateur a une capacité totale de plus de 27 litres, il est fourni avec une grille de fond, un couvercle et son mode d'emploi.
Il peut être utilisé pour :

- Stériliser
- Cuire des aliments (boissons chaudes, soupes...)
- Réchauffer des aliments
-

Consignes importantes pour l'utilisation de l'appareil

• Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'intérieur du récipient ainsi que les bocaux (les faire bouillir pendant 10 minutes et vérifier qu'ils soient adaptés à la stérilisation).
• Poser la grille au fond de l'appareil
• Placer les bocaux bien fermés ou les bouteilles préparées sur la grille. Les bocaux s'empilent les uns sur les autres.
• Remplir la cuve d'eau jusqu'à ce que le pot le plus haut soit recouvert au ¾, comme indiqué dans les dessins suivants (*ne pas remplir complètement le récipient d'eau, au maximum jusqu'à 4 cm en dessous du bord. Si le récipient est entièrement rempli, il peut se produire des projections d'eau chaude et des débordements*) :



• Poser le couvercle
• Mettre la fiche dans la prise de courant
• Verser toujours de l'eau dans le récipient **avant** de mettre l'appareil en marche.
• Risques d'ébouillantage par échappement de vapeur et projection d'eau chaude.

• **Attention:** Lorsque l'appareil chauffe, la paroi est très chaude. Le saisir uniquement par les poignées isolantes et ne le transporter que lorsqu'il est suffisamment refroidi.

Mise en fonctionnement

1. Régler la température souhaitée (bouton de gauche). Paliers de 30°C à 100°C.
2. Régler le temps de chauffe souhaité (bouton de droite). Paliers de 1 à 120 min.
3. Appuyer sur le bouton START/STOP, bouton de gauche, le chauffage débute, les barres au-dessus du temps de chauffe affichées sur l'écran sont en mouvement
4. Lorsque la température désirée est atteinte (température affichée sur l'écran en haut = température affichée en bas), la minuterie démarre automatiquement (signal sonore qui retentit + affichage d'un sablier sur l'écran) désirée **(le temps indiqué dans le tableau de stérilisation correspond au temps nécessaire à la stérilisation à partir du moment où la température désirée est atteinte)**

5. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et le sablier ainsi que les barres en mouvement s'effacent de l'écran
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (bouton de gauche) pour arrêter l'appareil
7. Débrancher la fiche du secteur
8. Vider l'eau à l'aide du robinet de vidange dans un récipient supportant la température
9. Laisser les bocaux refroidir
10. Oter les bocaux

***Remarque** : L'éclairage du fond d'écran s'éteint après environ 5 minutes d'utilisation, et s'éclaire à nouveau dès lors que l'on actionne un bouton.*

Mode cuisson permanente

Cet appareil est également muni d'un réglage spécial qui assure un chauffage permanent, sans arrêt du thermostat.
Sans utiliser la minuterie, choisissez la température souhaitée puis appuyez sur START/STOP. Un sigle apparait sur l'écran (en forme de 8 horizontal). Le chauffage débute. Il faut appuyer une nouvelle fois sur START/STOP pour arrêter l'appareil.

Robinet de vidange

Vous pouvez prélever les liquides par ce robinet et vidanger l'appareil en fin d'utilisation. Après chaque utilisation comme faitout (ragoûts, soupes, plats conviviaux) et après avoir vidé complétement la cuve, enlever le robinet en le dévissant vers la gauche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Démonter la tête du robinet et nettoyer l'ensemble dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincer abondamment.
Revisser la tête du robinet sans forcer sur le filetage, puis replacer le robinet en s'assurant de la présence du joint d'étanchéité en serrant sans forcer pour ne pas détériorer le joint et le filetage.

Protection en cas de surchauffe

Si il n'y a pas de liquide (ou trop peu) dans la cuve, un signal sonore retentit et dans le même temps un pictogramme représentant une cuve apparait (il clignote).
Ceci signifie qu'il faut ajouter de l'eau.
Sinon, au bout de quelques minutes l'appareil s'arrête.
Pour le redémarrer, il est nécessaire d'attendre qu'il refroidisse et il faut ajouter suffisamment de liquide pour ne pas que cela se reproduise.

Conseils utiles

L'achat d'un ouvrage concernant la pasteurisation, stérilisation et les conserves est conseillé.
La stérilisation doit être réalisée avec une hygiène parfaite. Bien les laver et les sécher.
Les aliments doivent être frais, mûrs et de bonne qualité.
Haricots, petits pois, fèves, pois chiches doivent être préalablement blanchis.
Les aliments ne doivent pas être coupés trop fins.
Les bocaux ou autres récipients doivent être ébouillantés et égouttés sur un linge propre.
Contrôler la propreté des récipients. Contrôler la bonne qualité des joints des bocaux.
Les changer si ils sont poreux, détendus, où abimés
Remplir les bocaux ou autres récipients jusqu'à 2 cm du bord. Pour la compote de pommes laisser 4 cm d'espace et ne remplir qu'au ¾ pour la stérilisation des saucisses.